

# Espaguetis a la puttanesca

Posted on **March 11,2011** by **hiulitscuisine**

Un plat típic del sud d'Itàlia molt ràpid de preparar i que està molt bo tant fred com calent.

## Ingredients:

(per a 2 persones)

- 300 g d'espaguetis
- 4 tomàquets
- 1 ceba
- 2 dents d'all
- olives negres
- 1 bitxo
- tàperes (*opcional*)
- orenga
- 1 cullerada de farina de blat de moro (*opcional*)
- 1 culleradeta de sucre

## Temps de preparació:

- 20 min

## Preparació:

1. Posar a bullir els espaguetis en aigua salada uns 7-8 min (*perquè quedin al dente*).
2. Ratllar els tomàquets i reservar.
3. En una paella amb oli d'oliva, sofregir la ceba tallada a daus. Quan comenci a estar daurada, afegir l'all a làmines.
4. Tallar les olives negres i el bitxo, afegir a la paella amb les tàperes i acabar de sofregir tot junt.
5. Afegir el tomàquet ratllat, l'orenga, salpebrar i deixar fer "xup, xup" 10-15 min.
6. A mitja cocció afegir la culleradeta de sucre i rectificar de sal si fos necessari.
7. Afegir la farina de blat de moro per a obtenir una salsa més espessa (*opcional*).

## Nota:

- Per seguir la tradició italiana, servir la pasta barrejada amb la salsa.

Posted in: Cuina Tradicional, Plats Principals, Receptes | Tagged: All, Bitxo, Ceba, Espaguetis, Farina De Blat De Moro, Olives Negres, Orenga, Sucre, Tàperes, Tomàquet | With 3 comments